



Ing. Wolfgang Renner

Je früher, desto besser?

Einfluss der Lese-Tageszeit bei Sauvignon blanc

Der Aufbau und Abbau von Stoffen in Pflanzen und Früchten unterliegt einer Dynamik, die in engem Zusammenhang mit der Assimilation und der Atmung steht. Pflanzen bauen tagsüber Stoffe auf, die sie später in der Nacht zum Teil wieder zur Energiegewinnung verbrauchen.

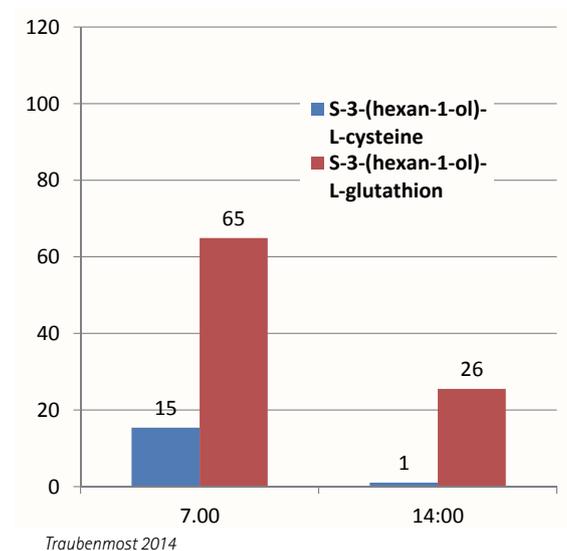
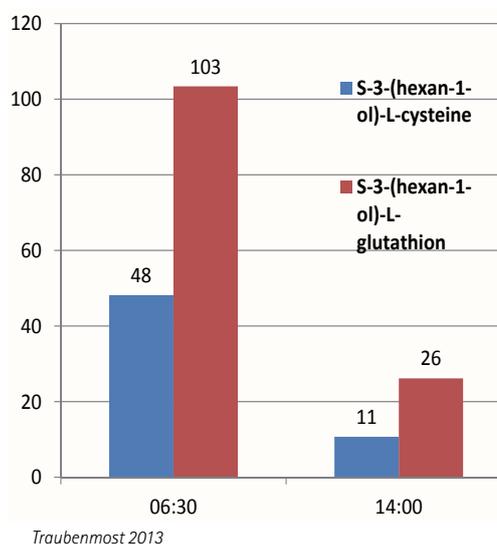
Für das Aroma von Sauvignon blanc Weinen ist das 3-Mercapto-Hexanol (3-MH) ein wichtiger Bestandteil. Es ist verantwortlich für Aromen, die an Grapefruit und Maracuja - und konvertiert zu 3-Mercapto-Hexyl-Acetat - an Buchsbaum erinnern. Während der alkoholischen Gärung wird zwar nur ein geringer Teil der Aromavorstufen freigesetzt, man kann aber davon ausgehen, dass ein höherer Aroma-Vorstufengehalt auch einen höheren Gehalt an freigesetzten Aromen im Wein nach sich zieht.

Annahme

Biosynthese und Biodegradation von 3-MH-Vorstufen in den Beeren folgen einer täglichen Fluktuation.

Der Aufbau und der Verbrauch von 3-MH-Vorstufen dürften mit der Photosynthese und der Atmung in den Beeren zusammenhängen. In einer aus Japan stammenden Studie wurde genau diese Tatsache untersucht.

Man konnte nachweisen, dass 3-MH-Vorstufen sich bis zum frühen Morgen stark in den Beeren ansammeln und dann während des Tages wieder stärker abnehmen. Man geht davon aus, dass die Weinreben die mit Glutathion verbundenen 3-MH-Aromavorstufen als Entgiftungskomponenten aufbauen, um die Zellen vor Beschädigungen durch Umweltstress (UV-Strahlung, Hitzeschock, Kälteschock, ...) zu schützen.



Verarbeitung

Diese Annahme ermutigte uns, in den Jahren 2013 und 2014 Versuche in der Außenstelle Glanz durchzuführen. In einem Sauvignon-Quartier der Klone Haidegg 13 und Haidegg 15 wurden Trauben jeweils um 6.30 beziehungsweise um 14.00 Uhr gelesen. Die Verarbeitung der Trauben erfolgte zur gleichen Zeit unter den gleichen Bedingungen.

Die früher gelesenen Trauben wurden bis zur Verarbeitung im Kühlhaus gelagert. Mit Trockeneis wurden bei der Verarbeitung die gleichen Maischtemperaturen eingestellt, die Maischeschwefelung erfolgte mit 50 mg SO₂/kg, die Standzeit betrug 4 Stunden, die Mostentschleimung erfolgte durch Sedimentieren bis ca. 60 NTU (Nepheleometric Turbidity Units), als Hefe diente das Produkt Zymaflor VL3 und die Gärtemperatur bewegte sich im Bereich von 16-17°C.

Mostanalysen

Die frischen und geschwefelten Traubenmoste wurden tiefgefroren und kurze Zeit nach der Lese in einem Speziallabor in Frankreich auf das an Cystein beziehungsweise Glutathion gebundene 3-MH untersucht. In beiden Versuchsjahren war der Gehalt bei der in den Morgenstunden geernteten Variante signifikant höher!

Verkostungen

Die mehrfachen sensorischen Bewertungen mit einem geschulten Verkosterpanel ergab differierende Ergebnisse. Im Versuchsjahr 2013 konnte bei der Jungweinverkostung im April 2014 kein signifikanter Unterschied im Gesamteindruck festgestellt werden, sondern nur eine Tendenz zu besserer Aromatik beim in der Früh gelesenen Sauvignon. Bei der Verkostung des Versuchsweines 2014 im April 2015 war ebenfalls kein eindeutiger Unterschied zu erkennen, aber die Tendenz zu besserer Aromatik beim am Nachmittag gelesenen Sauvignon.

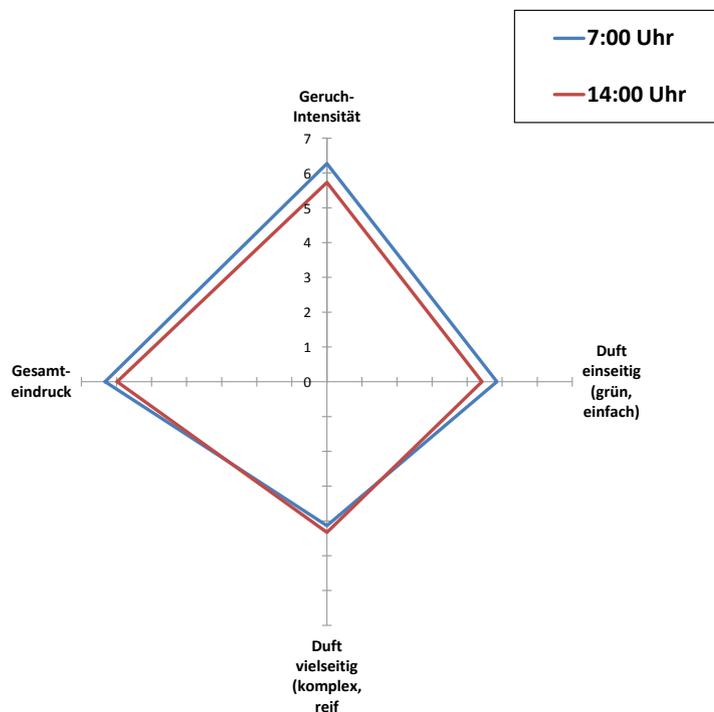
Bei den Weinen aus dem „nassen“ Versuchsjahr 2014 war in der ersten Verkostung im März 2015 allerdings eine starke Tendenz hin zum um 7.00 Uhr früh geernteten Sauvignon zu sehen.

Ausschlaggebend dafür dürfte die höhere Geruchsintensität dieses Weines gewesen sein.

3-Mercapto-Hexanol ist nur „ein“ Aromabestandteil. Je nach Zusammensetzung des Weinaromas, das sehr stark abhängig von der Traubenreife ist, kann dieser eine Aromabestandteil mehr oder weniger prägnant erscheinen. Das Aroma verändert sich außerdem während der Reifung, einige Aromen werden weniger intensiv, andere hingegen treten in den Vordergrund.



Der Reifezustand der Sauvignon-Trauben unterschied sich in den Versuchsjahren 2013 und 2014 gravierend. Zur weiteren Abklärung der eingangs erwähnten Annahme wird im Herbst 2015 nochmals ein, etwas geänderter, Versuchsansatz durchgeführt.



Sensorisches Profil - Jahrgang 2014 (Verkostung im März 2015)

Quellen: Kobayashi et al., Impact of Harvest Timing on the Concentration of 3-Mercaptohexan-1-ol Precursors in Vitis vinifera Berries, American Journal of Enology and Viticulture, 63:4 (2012)